MÓDULO 1.

GENERALIDADES.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea como profesionales de la gastronomía, en nuestra casa, o como operarios en una planta de alimentos.

Por lo tanto, son muchas las personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos permita a toda costa evitar los peligros que provocan las enfermedades transmitidas por los alimentos ETA.

Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otros tipos de males gastrointestinales, provocados por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos.

Las ETA afectan principalmente a las poblaciones más susceptibles de nuestra sociedad, como son: niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas. Y sabemos que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.

Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes, corran el riesgo de consumir un alimento contaminado.

Nuestro aporte como manipuladores resulta entonces clave dentro de un establecimiento de comidas y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia, la de nuestra comunidad y la del negocio en el que elaboramos alimentos (FAO, 2017).

Este curso tiene el propósito de llevar a las personas que manipulan alimentos, pero en especial a los trabajadores de este rubro, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.

¿QUE ES UN ALIMENTO?

Un alimento es toda sustancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas, que al ser consumidas por el hombre aportan a su organismo los materiales y la energía necesaria para su subsistencia. De igual manera se considera al agua.

También se consideran alimentos, aquellas productos que se ingieren por hábito, costumbres, o como aditivos, que pueden o no tener valor nutritivo. Por ej.: té, café, yerba mate.

LA CADENA AGROALIMENTARIA (C.A)

La C.A es el conjunto de etapas que el alimento atraviesa desde que es materia prima hasta que está disponible para su compra y posterior consumo. Esta cadena se extiende desde la obtención de las materias primas y luego mediante distintos procesos productivos y de logística, llega al consumidor para ser ingerido.

EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO: NORMATIVA DE LA CADENA AGROALIMENTARIA

En la República Argentina la Ley N° 18.284 regula la materia alimenticia. Esta ley deja vigente para todo el territorio nacional el Código Alimentario Argentino (CAA) como reglamento técnico, en permanente actualización, que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas, establecimientos y los productos.

Esta Ley es aplicada por las distintas autoridades sanitarias nacionales y provinciales (Instituto Nacional de Alimentos, SENASA, Dirección General de Control de la Industria Alimenticia de Córdoba y otros organismos bromatológicos provinciales y municipales), quienes entre otras competencias emiten un Carnet de Manipulador de Alimentos que tendrá validez en toda la República Argentina.

ROL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

¿QUÉ SIGNIFICA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, “la Seguridad Alimentaria a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”.